



老舗中国料理店聘珍樓から厳選された薬膳素材や中国茶のチョコレートが発売

聘珍樓

HEICHINROU

1884年(明治17年)創業、日本に現存する最古の中国料理店 聘珍樓(読み:ヘイチンロウ、本店:横浜中華街)は、2020年1月29日より「Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ-」の第2弾として全5種類のチョコレートを販売致します。自由が丘で人気のチョコレート専門店「マジドゥショコラ」ショコラティエの松室和海氏と聘珍樓との初めてのコラボレーションにより大好評だった昨年の「Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 玫瑰露酒(メイクイルーシュ)」に続き、今回は中国茶の龍井茶と東方美人茶、そして薬膳や漢方薬として珍重される杏仁と陳皮が加わりました。新たな4種のチョコレートは、ボンボンショコラではなく、よりデリケートなテクスチャーの「生チョコレート」とすることで、それぞれの素材の持つ希少な味と香りを最大限に引き出しました。従来の「生チョコレート」やお茶を使ったチョコレート、杏仁や陳皮を使ったあらゆるスイーツのイメージを覆す、全く新しいリアルな味と香り、食感のチョコレートとして仕上がっています。聘珍樓オンラインショップでの販売の他、2020年1月29日(水)から2020年2月14日(金)の期間は、銀座三越7階GINZA Sweets Collectionと、聘珍樓横濱本店、聘珍茶寮中華街店にて期間限定販売いたします。



聘珍樓ショコラ

■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 陳皮 (チンピ)

ショコラティエ松室氏にとっても、全く新しい挑戦となった「陳皮」とチョコレートとの出会い。陳皮は中国ではとても重要な薬膳素材であり、漢方薬として処方されるお薬でもあります。胃腸や喉に溜まった水汚れを除去したり、血管を拡張して血流を良くするペスペリジンという成分が豊富に含まれているため、冷え症はもちろん、近年では動脈硬化や認知症の改善などのアプローチの研究が進んでいます。陳皮は、奥深く高貴な香りが特徴で、聘珍樓では料理にもよく用います。陳皮は年代物であればあるほど、その香りは複雑かつ奥行きを増していくのです。そのまま食せばほのかな苦味がありますし、食感も残ります。松室氏はこれにガーナとベトナムのカカオをブレンド、口どけの滑らかさが最も重要なファクターである「生チョコレート」に、大胆にもヴィンテージの貴重な陳皮を砕いてたっぷり練り込み、さらにココアパウダーにも陳皮の粉を混ぜてチョコレートの表面に振りかけました。陳皮を食べるのが初めて、という方にもその味と香りが存分に体験いただける一粒です。



■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 杏仁 (アンニン)

杏仁は漢方としても処方される大変重要な薬膳素材です。パルミトレイン酸など、美肌効果の実証された潤い成分が豊富に含まれていることから、古来より「貴妃の若返り」の特効薬として珍重されてきました。杏仁は独特の香りがあり、その香り自体にも気の巡りを活性化する働きがあります。ショコラティエ松室氏は、カカオの原種である「クリオロ」の生ホワイトチョコレートを採択することにより、杏仁の持つ稀有な香りと味を一粒の中に凝縮させました。現状世界で生産されているカカオは約20種類。そのすべての原種とされるものが「クリオロ」種のカカオです。形状はいわゆる一般的なカカオとは異なり、表面はつるんとしてより小ぶりです。(右写真参照)ここから品種改良されたのが全世界で広く栽培されているトリニタリオ、フォラステロなどのカカオで、クリオロ種は生産量の1%にも達しません。今回杏仁と合わせたのはクリオロのエクアドル産「アリバ種ホワイトチョコレート」。ホワイトチョコレートとは、カカオをカカオマスとカカオバターに分離させた時の、カカオバターのみを使って作るチョコレートのこと。クリオロのフルーティでピュアなホワイトチョコレートに、生クリームと合わせて柔らかく煮込んだ杏仁を溶け込ませることによって、全く新しい生チョコレートが「再構築」されました。



■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 東方美人茶（トウホウビジンチャ）

東方美人茶は、特殊な栽培方法で有名な台湾産の烏龍茶。ウンカという体長5ミリほどの小さな虫にかまれた芽や茶葉がある成分を分泌し、それがえも言われぬ味と香りを生み出す、というとてもユニークなお茶です。その香りは熟した梨や蜂蜜に例えられ、味はコクと甘みが豊かです。インド産の紅茶を愛飲していたイギリス人が初めてこのお茶を飲んだ際にその香りと味の高貴なことに驚いて名付けたのが「オリエンタルビューティー」、すなわち「東方美人」です。この素晴らしい香りを生かすために使われたのがクリオロのエクアドル産「アリバ種ホワイトチョコレート」。杏仁に使用されたものと同じですが、こちらは思い切って焙煎を強くして、カカオの酸味を軽減、コクと香りを強めて東方美人茶とのハーモニーを力強く表現。茶葉を生クリームと一緒に煮込むことで、凝縮された「ミルクティー」感の強い仕上がりの生チョコレートが完成しました。



■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 龍井茶（ロンジンチャ）

日本では馴染みが薄いけれど、中国では緑茶といえば龍井茶。香り、色、味、姿の全てが素晴らしいことから「四絶」と賞賛され、中国十大名茶のひとつにもあげられています。春に摘んだ茶葉のみを使い、茶葉は蒸さずに釜で炒り水分を飛ばしたあとに、釜に茶葉を押し付けて、龍井茶特有のまっすぐで平らな形に仕上げます。この独特な製茶工程によって生み出される爽やかさと香ばしさを兼ね備えた非常に繊細な香りは、チョコレートにするには難しい素材ですが、フレッシュな生クリームに茶葉を溶け込ませ、さらにコクが豊かでフルーティな味わいの「パプアミルクチョコ」を合わせるにより見事に龍井茶の個性を生かし切りました。生チョコレートでしか表現できない龍井茶の味と香りをお楽しみ下さい。



■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ-玫瑰露酒（メイクイルーシュ）

玫瑰露酒（メイクイルーシュ）は、朝摘みの限られた時間に香りを発する玫瑰の花で作られる三百年以上の歴史を持つ名高い中国酒。バラ科で「食香バラ」という名称でハーブティーなどにも使用されている中国ではおなじみの花である玫瑰の花が使用されています。（アルコール度数30度の白酒で優しく揉みこみ、その香りをお酒に移した後に甕に入れ、氷砂糖と白酒を加え三ヶ月以上寝かせます。その後蒸留することで、アルコール度数54度の無色透明のリキュールとなります。）この玫瑰露酒は、広東では古来より、叉焼（チャーシュー）やラブチョン（中国ソーセージ）の風味付けには欠かすことのできないお酒として活用されてまいりました。チョコレートとの相性（マリアージュ）が良いとされている食材の代表的なものに「ベーコン」があるという話からインスピレーションを受け、玫瑰露酒とチョコレートを合わせた大人の贅沢なひとときにぴったりの、唯一無二のボンボンショコラが誕生しました。

センターガナッシュには「ペルー63」と「ベトナム65」という二種類のシングルオリジンのショコラを採用。「ペルー63」は、花の香りを思わせる華やかでキレのあるフレーバーで玫瑰露酒をより引き立て、「ベトナム65」は芳醇な果実味を感じさせる爽やかなフレーバーとなっています。そこに、より焙煎が深く、より強いコクを感じさせる「ニカラグア」のショコラでコーティングし金箔をあしらいました。



聘珍樓ショコラ-玫瑰露酒 8個入



聘珍樓ショコラ-玫瑰露酒 4個入



名称：Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 陳皮（チンピ）
販売料金：1,400 円（税別）
内容量：4 個入り
賞味期限：14 日
保存方法：冷蔵保存



名称：Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 杏仁（アンニン）
販売料金：1,400 円（税別）
内容量：4 個入り
賞味期限：14 日
保存方法：冷蔵保存



名称：Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 東方美人茶（トウホウビジンチャ）
販売料金：1,400 円（税別）
内容量：4 個入り
賞味期限：14 日
保存方法：冷蔵保存



名称：Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 龍井茶（ロンジンチャ）
販売料金：1,400 円（税別）
内容量：4 個入り
賞味期限：14 日
保存方法：冷蔵保存



名称：Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - アソート
販売料金：2,700 円（税別）
内容量：龍井茶 2 個、東方美人茶 2 個、杏仁 2 個、陳皮 2 個 合計 8 個入り
賞味期限：14 日
保存方法：冷蔵保存



名称：Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 玫瑰露酒（メイクイルーシュ）
販売料金：1,600 円（税別）
内容量：4 個入り



販売料金：2,880 円（税別）
内容量：8 個入り
賞味期限：60 日
保存方法：25℃以下の直射日光のあたらない涼しい場所で保管

販売店舗

販売店：銀座三越7階 GINZA Sweets Collection
販売期間：2020年1月29日(水)～2020年2月14日(金)
〒104-8212 東京都中央区銀座4-6-16

販売店：聘珍樓横濱本店
販売期間：2020年1月29日(水)～2020年2月14日(金) ※2月4日(火)休館日
予約期間：2020年1月9日(木)～2020年1月27日(月) ※1月14日(火)休館日
お問い合わせ先：聘珍樓横濱本店 コールセンター(電話045-681-3001 受付時間9:00～17:00)
〒231-0023 横浜市中区山下町149 中華街大通り中央

販売店：聘珍茶寮 中華街店
販売期間：2020年1月29日(水)～2020年2月14日(金)
予約期間：2020年1月9日(木)～2020年1月28日(火)
お問い合わせ先：聘珍茶寮(電話045-663-5126 受付時間10:00～21:00)
〒231-0023 横浜市中区山下町143 善隣門隣

販売店：聘珍樓ショコラ オンラインショップ
販売期間：2020年1月29日(水)～
予約期間：2020年1月9日(木)～2020年1月28日(火)
<https://www.heichinrou-chocolat.com/>
電話：0120-886-629(受付時間9:00～18:00)
FAX：0120-057-662(24時間受付)
※Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 玫瑰露酒(メイクイルーシュ)は現在販売中

会社概要

商号：株式会社聘珍樓
代表者：代表取締役会長 林 康弘
代表取締役社長 林 衛
所在地：〒222-8577 横浜市港北区新横浜2-2-8 新横浜ナラビル8F
創業：1884年(明治17年)1月
事業内容：中国広東料理レストランの経営。菓子・食料品の製造販売。
その他フードビジネスの経営。
資本金：5000万

「聘珍樓」

1884年(明治17年)創業、聘珍樓は開港して間もない横浜に誕生しました。「聘珍樓」という名前には、良き人、素晴らしき人が集まり来る館という意味が込められております。日本に現存する最古の中国料理店として、技術の継承と素材の吟味で伝統の味を守り続け、お客様に喜んでいただける美味しいお料理を提供し続けております。また、聘珍樓は「素材主義」という考えに基づき、すべての素材の持ち味を十二分に引き出すため、調理に化学調味料や添加物を使用しておりません。

聘珍樓オフィシャルホームページ : <http://www.heichin.com/>
聘珍樓通販サイト : <http://heichin-shoppers.jp/>
公式 twitter アカウント : <https://twitter.com/heichinrou>
公式 facebook アカウント : <https://www.facebook.com/heichinrou.official>
公式 Instagram アカウント : <https://www.instagram.com/heichinrou/>



聘珍樓 横濱本店



聘珍樓 (明治時代)



聘珍樓ショコラ イメージ



聘珍樓ショコラ イメージ



聘珍樓ショコラ 新4種イメージ (杏仁 東方美人茶 龍井茶 陳皮)